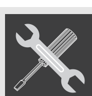
Sommaire

FR-BE



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.

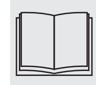


INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



Des informations complémentaires sur les produits sont disponibles sur le site www.smeg.com

1. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



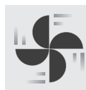
CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UN EMPLOI DE TYPE DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE.
LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



CET APPAREIL A ETE CONCU POUR CUIRE LES ALIMENTS ; NE PAS L'UTILISER EN GUISE DE CHAUFFAGE.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
ELLE DEFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGES EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPEENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



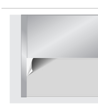
NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, AVEC LES DONNEES TECHNIQUES, LE NUMERO DE SERIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUEE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.



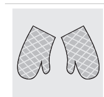
N'ENLEVEZ JAMAIS LA PLAQUE.



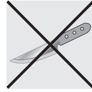
AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ A CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCE DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. POUR TOUTE OPERATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLE DE METTRE DES GANTS THERMIQUES.



EVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES EPONGES METALLIQUES ET DES RACLOIRS TRANCHANTS SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES.
UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCEZ SOIGNEUSEMENT ET SECHEZ AVEC UN CHIFFON DOUX OU UNE PEAU DE DAIM.
EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). ELLES RISQUENT, SI ELLES SECHENT TROP LONGTEMPS, D'ABIMER L'EMAIL QUI RECOUVRE L'INTERIEUR DU FOUR.



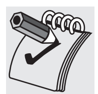
N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



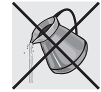
N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'EN ECOULER.
LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



DURANT LA CUISSON, NE COUVREZ PAS LA SOLE DU FOUR AVEC DES FEUILLES D'ALUMINIUM ET N'Y POSEZ PAS DE CASSEROLES OU DE LECHEFRITES POUR EVITER D'ENDOMMAGER LA SURFACE EMAILLEE.



NE VERSEZ PAS D'EAU DIRECTEMENT SUR LES LECHEFRITES DURANT UNE CUISSON, SI LES SURFACES SONT ENCORE TRES CHAUDES. LA VAPEUR D'EAU RISQUE DE PROVOQUER DES BRULURES ET D'ENDOMMAGER LES SURFACES EMAILLEES.



NE PROCEDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMEE.

2. AVERTISSEMENTS POUR LA SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

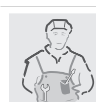
DANS VOTRE INTERET ET POUR VOTRE SECURITE, LA LOI ETABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ELECTRIQUES SOIENT EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL QUALIFIE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

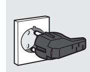
LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTROLEZ QUE LES DONNEES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT A CELLES DU RESEAU.



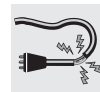
AVANT D'EXECUTER LES TRAVAUX D'INSTALLATION / ENTRETIEN, VERIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DEBRANCHE DU SECTEUR.



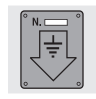
LA FICHE A BRANCHER SUR LE CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE CORRESPONDANTE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE POUR PERMETTRE LE BRANCHEMENT D'UN APPAREIL ENCASTRE.

NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIME, CONTACTER IMMEDIATEMENT LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE QUI SE CHARGERA DE LE REMPLACER.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.

NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



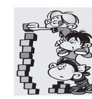
N'UTILISEZ JAMAIS NI LAISSEZ DE MATERIAUX INFLAMMABLES A PROXIMITE DE L'APPAREIL OU DANS LE COMPARTIMENT DE RECHAUFFAGE POUR ALIMENTS.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



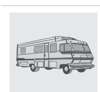
L'UTILISATION DE CET APPAREIL EST INTERDITE DE LA PART DES PERSONNES (Y COMPRIS LES ENFANTS) AUX CAPACITES PHYSIQUES ET MENTALES REDUITES, OU DEPOURVUES D'EXPERIENCE DANS L'UTILISATION D'APPAREILLAGES ELECTRIQUES, A MOINS QU'ELLES NE SOIENT SURVEILLEES OU INSTRUITES PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES POUR LEUR SECURITE.



N'AUTORISEZ PAS LES ENFANTS A S'APPROCHER DE L'APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT OU DE L'UTILISER COMME UN JOUET.



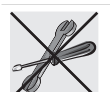
N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLE DANS UNE CARAVANE OU SUR UNE EMBARCATION, NE L'UTILISEZ JAMAIS EN GUISE DE CHAUFFAGE.



N'UTILISEZ PAS DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.
LA VAPEUR RISQUE D'ATTEINDRE LES PARTIES ELECTRIQUES, DE LES ENDOMMAGER ET DE PROVOQUER DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS A PROXIMITE DE L'APPAREIL MENAGER LORSQU'IL EST EN FONCTION.
N'UTILISEZ PAS DE SPRAYS TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.

3. RESPECT DE L’ENVIRONNEMENT

3.1 Notre respect de l’environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L’utilisateur devra donc confier l'appareillage destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

3.2 Votre respect de l’environnement

Pour l’emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l’environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l’emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



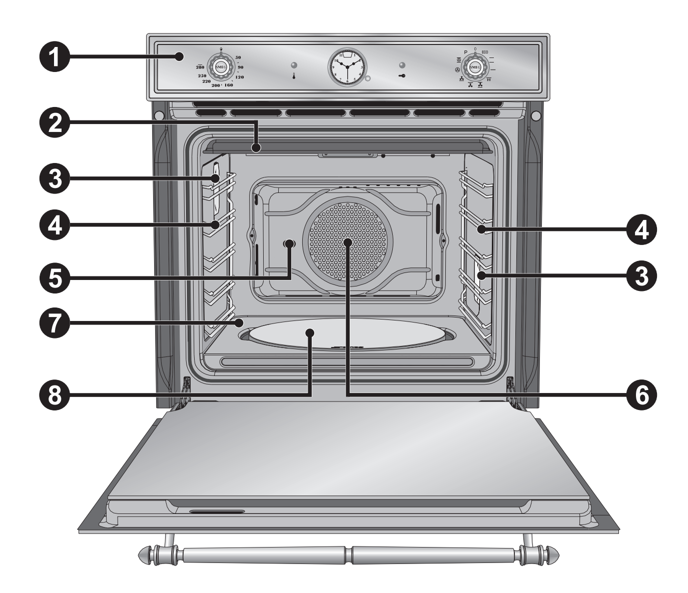
N’abandonnez pas l’emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.

Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

Important : remettez l’appareil au centre le plus proche autorisé à collecter les appareils électroménagers obsolètes. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de démonter les portes et de laisser les plaques dans leur position d'utilisation, pour éviter que les enfants, par jeu, ne puissent s'enfermer à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.

4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR

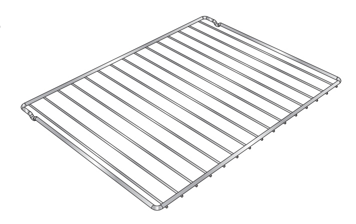


1. PANNEAU DE COMMANDES
2. PROTECTION SUPERIEURE
3. LAMPES
4. SUPPORTS POUR GRILLES ET LECHEFRITES
5. ELEMENT POUR LE TOURNEBROCHE
6. TURBINE DU FOUR
7. SOLE INFERIEURE (sur certains modèles uniquement)
8. LOGEMENT DE LA PLAQUE A PIZZA OU DU COUVERCLE (sur certains modèles uniquement)

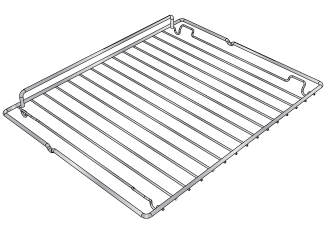
5. ACCESSOIRES DISPONIBLES

REMARQUE : Certains modèles ne sont pas équipés de ces accessoires.

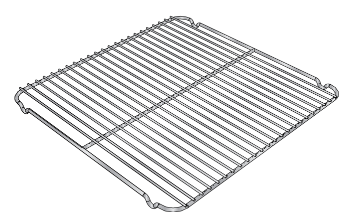
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire.



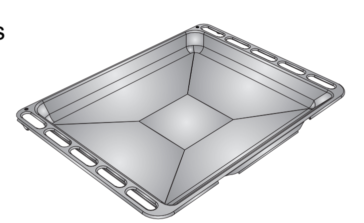
Grille : utile pour y placer les récipients contenant des aliments en train de cuire. Prafite pour l'utilisation avec les glissières extractibles.



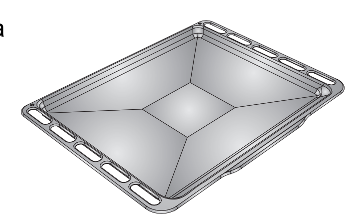
Grille pour lèchefrite : à poser au-dessus d'une lèchefrite pour la cuisson d'aliments qui peuvent goutter.



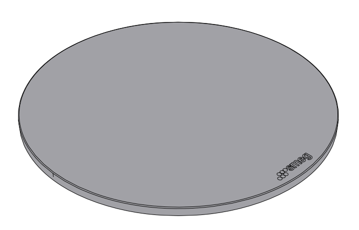
Lèchefrite : utile pour recueillir le jus des aliments posés sur la grille placée au-dessus.



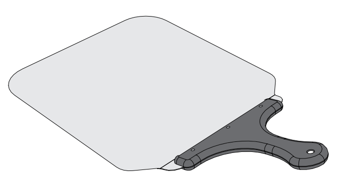
Lèchefrite de four profonde : utile pour la cuisson de tartes, de pizzas et de gâteaux.



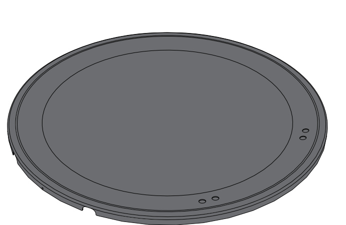
Plaque à pizza : spécialement étudiée pour la cuisson de la pizza et dérivés.



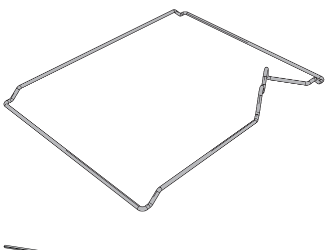
Pelle à pizza : utile pour enfourner aisément la pizza et la poser sur la plaque.



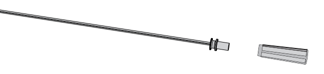
Protection plaque à pizza : pour couvrir la plaque à pizza lorsqu'on ne l'utilise pas.



Structure en tube rond pour tournebroche : sert de support au tournebroche.

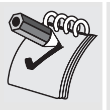


Broche du tournebroche : utile pour la cuisson du poulet et des aliments qui demandent une cuisson uniforme sur toute leur surface.

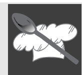




- Les accessoires du four pouvant être au contact des aliments sont construits avec des matériaux conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109 du 21/12/88 et par le D.L . 108 du 25/01/92.

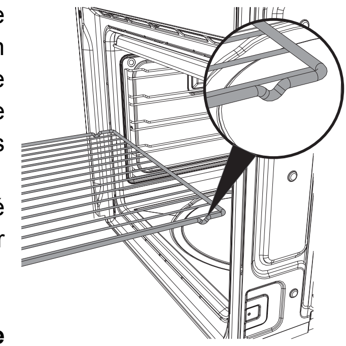


- Accessoires sur demande :
  Demandez les accessoires d'origine fournis ou en option aux Centres d'Assistance Agréés.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

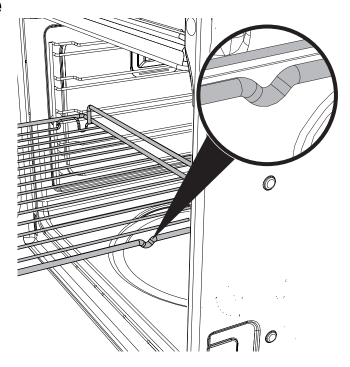


5.1 Utilisation de la grille

Les grilles sont munies d'un dispositif de blocage mécanique de sécurité qui en empêche l'extraction accidentelle. Pour une introduction correcte de la grille, contrôlez que ce dispositif de blocage est tourné vers le bas (d'après la figure ci-après).
Pour l'extraction, soulevez légèrement le côté antérieur de la grille pendant qu'on l'enfile sur les glissières latérales.



Le dispositif de blocage mécanique (ou le dosseret s'il est présent) doit toujours être tourné vers l'arrière du four.

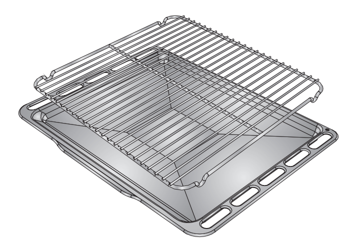




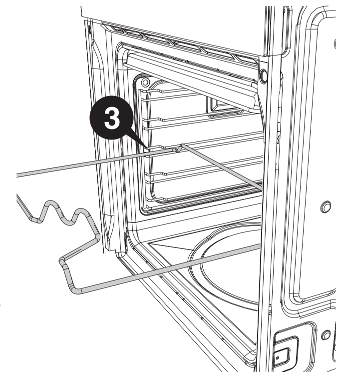
Introduisez complètement les grilles ou les lèchefrites dans le four jusqu'à l'arrêt.

5.2 Utilisation de la grille d'appui

Introduisez la grille à l'intérieur de la lèchefrite (d'après la figure).
On peut ainsi cuire des aliments en recueillant la graisse tout en la séparant des aliments que l'on est en train de cuisiner.



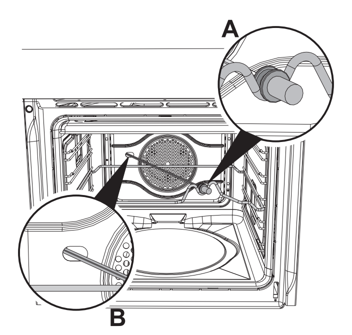
5.3 Utilisation du tournebroche



Au cours des cuissons au tournebroche, positionnez la structure en tube rond sur la troisième glissière (voir 6.2.1 Plaques d'enfournement). Une fois qu'on a introduit le tube rond, la partie façonnée doit rester tournée vers l'extérieur (d'après la figure).

Ensuite, préparez le tournebroche en embrochant la pièce à rôtir au moyen des fourchettes à clip fournies.

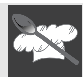
Pour manipuler aisément le tournebroche avec l'aliment embroché, vissez la poignée fournie.



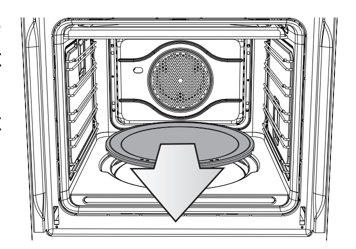
Après avoir préparé le tournebroche avec la pièce à rôtir, posez-le sur la glissière d'après la figure.

Introduisez la tige dans le trou (détail B) de manière à l'embrayer dans son moteur.

Veillez à ce que le cliquet soit correctement placé sur la glissière (détail A).



5.4 Utilisation de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)



Lorsque le four est froid, enlevez du fond le couvercle circulaire (d'après la figure) et introduisez la plaque à pizza.
Veillez à ce que la plaque soit correctement introduite dans son logement.

Pour la cuisson, utilisez la fonction pizza .



N'utilisez la plaque à pizza que pour les usages décrits dans ce manuel (ne l'utilisez pas par exemple sur les plans de cuisson au gaz ou en vitrocéramique ou dans des fours qui ne sont pas prévus pour cet accessoire).



Si l'on veut mettre de l'huile sur la pizza, il est conseillé de le faire après sa sortie du four car d'éventuelles taches d'huile pourraient compromettre l'aspect esthétique et fonctionnel de la plaque à pizza.



Sur les modèles qui le prévoient, si l'on n'utilise pas la plaque à pizza, couvrir la sole avec le couvercle fourni.

5.5 Utilisation de la pelle à pizza (sur certains modèles uniquement)



Saisissez toujours la pelle à pizza par le manche en bois puis enfournez et défournez la pizza.
On conseille de saupoudrer **légèrement** la surface en acier de farine, pour faciliter le coulissement des produits frais qui, en raison de l'humidité qu'ils contiennent, risquent d'adhérer à l'acier.

6. UTILISATION DU FOUR

6.1 Avant d'utiliser l'appareil



- Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les plats, les lèchefrites ou dans la chambre de cuisson.
- Eliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil y compris les accessoires, comme les plats, les lèchefrites, la plaque à pizza ou le couvercle de la sole.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tous les accessoires de la chambre de cuisson et lavez-les d'après les indications fournies au chapitre “8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.

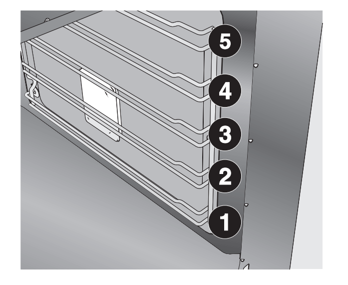


Chauffez l'appareil à vide à la température maximale, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication qui risquent de transmettre des odeurs désagréables aux aliments.

6.2 Description générale

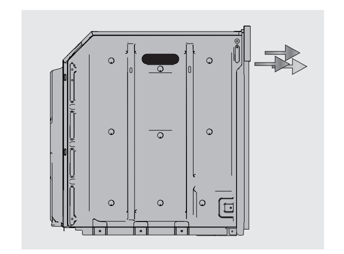
6.2.1 Plaques d’enfournement

Le four dispose de **5 plaques** permettant de positionner les lèchefrites et les grilles à des hauteurs différentes. Les hauteurs d’insertion sont comprises comme allant du bas vers le haut (voir figure).



6.2.2 Ventilation de refroidissement

L’appareil est doté d’un système de refroidissement qui se met en marche au démarrage d’une cuisson. Le fonctionnement de la ventilation crée un flux d'air normal qui sort au-dessus de la porte et peut continuer pendant un court moment même après l'arrêt du four.



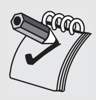
6.2.3 Lampes d’éclairage interne

Les lampes du four s'allument en ouvrant la porte (sur certains modèles uniquement) ou en sélectionnant une fonction quelconque.

6.3 Avertissements et conseils généraux pour l’utilisation



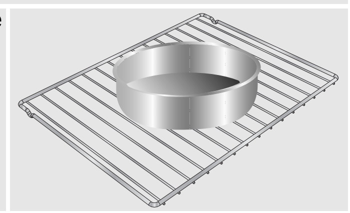
Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte fermée.



Durant la cuisson, ne couvrez pas la sole du four avec des feuilles d'aluminium et n’y posez pas de casseroles ou de lèchefrites pour éviter d'endommager la couche d'émail. Si vous souhaitez utiliser du papier sulfurisé, placez-le de façon à ce qu'il ne gêne pas la circulation d'air chaud à l'intérieur du four.

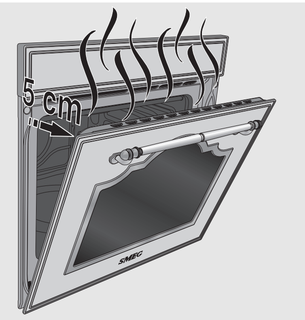


Pour une cuisson optimale, on conseille de placer le plat au centre de la grille.





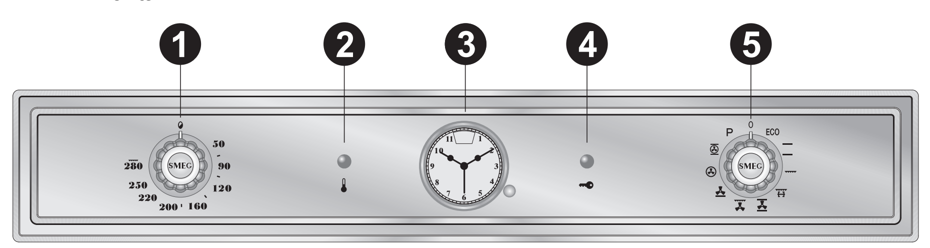
Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : laissez-la entrouverte (environ 5 cm) pendant 4 ou 5 secondes, puis ouvrez-la complètement. Si la préparation exige des interventions sur les aliments, laissez la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l’intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



En fin de cuisson, pour éviter des formations excessives de condensation sur la vitre interne du four, on conseille de ne pas laisser trop longtemps les aliments chauds à l’intérieur de la cavité.

6.4 Description des commandes du panneau frontal

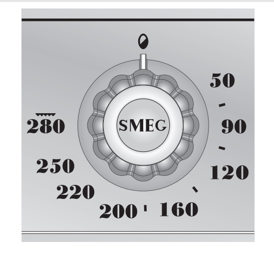
Toutes les commandes et les contrôles de l'appareil sont réunis sur le panneau frontal.



MANETTE DU THERMOSTAT DU FOUR

1

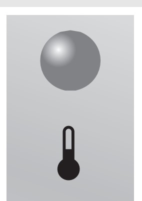
Cette manette permet de sélectionner la température de cuisson.
Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la valeur souhaitée comprise entre 50 °C et 280 °C.



VOYANT DU THERMOSTAT

2

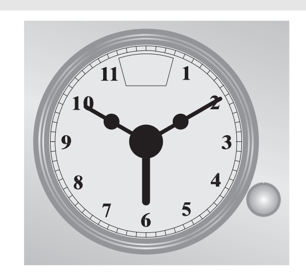
Lorsqu'il clignote, il indique que le four chauffe pour atteindre la température sélectionnée par l'intermédiaire de la manette du thermostat. Une fois que le four a atteint la température sélectionnée, le voyant cesse de clignoter et reste allumé jusqu'à l'extinction du four. Le voyant s'allume également au début du cycle de nettoyage automatique (pyrolyse) et reste allumé tant que le cycle n'est pas terminé.





HORLOGE DE PROGRAMMATION

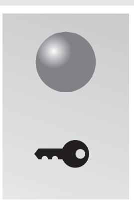
Avec l'horloge du programmateur il est possible de visualiser l'heure courante, et de sélectionner une cuisson programmée.





BLOCAGE DE LA PORTE

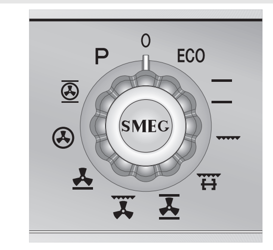
Ce voyant s'allume uniquement à l'activation du cycle de nettoyage automatique.



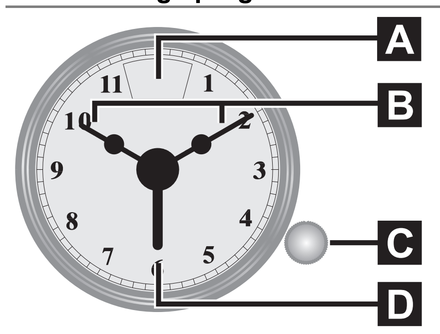


MANETTE DE FONCTIONS

Tournez la manette en sens horaire ou inverse horaire pour sélectionner une des fonctions décrites ci-après : (Voir 7. CUISSONS DANS LE FOUR).



6.5 Horloge programmateur



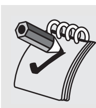
A Aiguille cuisson manuelle ou temporisée

B Aiguilles heures - minutes

C Manette de réglage

D Aiguille démarrage cuisson

Le programmateur permet de sélectionner la cuisson manuelle, la minuterie ou de programmer la durée de cuisson.



Activer la fonction et la température souhaitées avant de programmer la durée de la cuisson.

6.5.1 Réglage de l’heure

Pour la mise au point de l’heure exacte, tirez la manette **C** et tournez-la en sens inverse horaire.

6.5.2 Cuisson semi-automatique

Ce réglage permet uniquement l’arrêt automatique du four en fin de cuisson. Tournez la manette **C** en sens inverse inverse horaire pour régler dans la fenêtre **A** la durée de la cuisson.

6.5.3 Cuisson automatique

Ce réglage permet d'allumer et d'éteindre le four de manière complètement automatique. Tournez la manette **C** en sens inverse inverse horaire pour régler dans la fenêtre **A** la durée de la cuisson.
Tirez en la tournant en sens inverse horaire la manette **C** en faisant coïncider l'aiguille **D** et l'heure de début de cuisson souhaitée.

6.5.4 Fin de cuisson

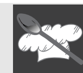
A la fin de la cuisson, le four s’éteint automatiquement et simultanément une sonnerie intermittente se met en marche.

6.5.5 Arrêt de la sonnerie

On peut désactiver la sonnerie manuellement en tournant la manette A en sens inverse horaire jusqu'à l'affichage du symbole  dans la fenêtre B.



Pour utiliser le four manuellement après une programmation, tournez la manette **C** jusqu'à l'affichage du symbole  dans la fenêtre **A**.

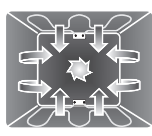


7. CUISSONS DANS LE FOUR

ECO :



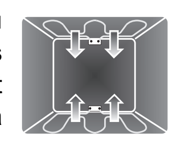
La combinaison entre le gril et la résistance inférieure est particulièrement indiquée pour les cuissons sur un seul niveau, à faibles consommations d'énergie.



STATIQUE :



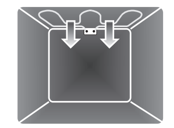
Grâce à la chaleur en provenance simultanément du haut et du bas, ce système permet de cuisiner des types d'aliments particuliers. La cuisson traditionnelle, appelée également statique ou thermoradiante, est indiquée pour cuisiner un plat à la fois. Idéal pour tous les rôtis, le pain, les tartes et en particulier pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



GRIL :



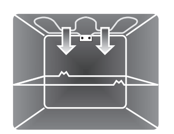
La chaleur émanant de la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/ moyenne épaisseur et, combiné au tournebroche (si prévu), il permet un dorage uniforme en fin de cuisson. Idéal pour les saucisses, les côtelettes, le bacon. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande. (3ème ou 4ème niveau).



GRIL TOURNEBROCHE :



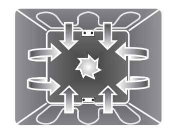
Le tournebroche fonctionne en combinaison avec la résistance du gril, permettant un dorage parfait des aliments.



STATIQUE VENTILE :



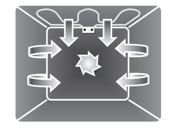
Le fonctionnement de la turbine, associé à la cuisson traditionnelle, assure des cuissons homogènes même en cas de recettes complexes. Idéal pour biscuits et tartes, également cuits simultanément sur plusieurs niveaux. (Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2e et le 4e niveau).



GRIL VENTILE :



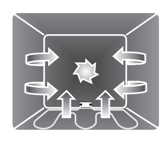
L'air produit par la turbine adoucit la vague de chaleur nette générée par le gril, permettant également de griller de façon optimale des aliments très épais. Idéal pour les gros morceaux de viande (ex. jarret de porc).



SOLE VENTILEE :



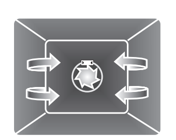
La combinaison de la turbine et de la seule résistance inférieure permet de terminer plus rapidement la cuisson. On préconise ce système pour stériliser ou pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface, mais pas à l'intérieur, exigeant pour cela une chaleur supérieure modérée. Idéal pour tout type d'aliment.



CIRCULAIRE :



La combinaison de la turbine et de la résistance circulaire (à l'arrière du four) permet la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à condition qu'ils exigent les mêmes températures et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition instantanée et uniforme de la chaleur. Par exemple, il sera possible de cuisiner simultanément (sur plusieurs plaques) du poisson, des légumes et des biscuits sans jamais mélanger les odeurs ni les saveurs.

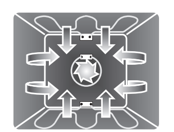


(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2e et le 4e niveau).

TURBO :



La combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuisiner avec une extrême rapidité et efficacité des aliments différents sur plusieurs niveaux, sans transmissions d'odeurs ni de saveurs.
Idéal pour les gros volumes d'aliments exigeant des cuissons intenses.



(Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on conseille d'utiliser le 2e et le 4e niveau).

PYROLYSE :

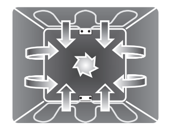


Lorsqu'on sélectionne cette fonction, le four atteint des températures atteingant 500°C qui détruisent tous les résidus gras qui se forment sur les parois du four.

PIZZA (sur certains modèles uniquement) :



Le fonctionnement de la turbine associé au gril et à la résistance inférieure assure des cuissons homogènes également en cas de recettes complexes. Il est parfait non seulement pour les pizzas mais aussi pour les biscuits et les tartes.





7.1 Conseils et suggestions pour la cuisson

7.1.1 Conseils généraux

On conseille d’enfourner les aliments après avoir préchauffé le four.

- En cuisinant sur plusieurs niveaux, on conseille d’utiliser une fonction ventilée (, ,) pour obtenir une cuisson uniforme à tous les niveaux.
- En général, il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température (les aliments risquent d’être trop cuits à l’extérieur et pas assez cuits à l’intérieur).
- Durant la cuisson de gâteaux ou de légumes, une condensation excessive peut se déposer sur la vitre. Pour éviter ce phénomène, ouvrez la porte deux fois environ durant la cuisson en faisant très attention.

7.1.2 Conseils pour la cuisson des viandes

- Les temps de cuisson, surtout pour ce qui concerne la viande, dépendent de l'épaisseur, de la qualité des aliments et des goûts du consommateur.
- On conseille d’utiliser un thermomètre pour viandes durant la cuisson des rôtis ou simplement d’appuyer avec une cuiller sur la viande : il est prêt lorsqu'il est ferme ; dans le cas contraire, poursuivre la cuisson pendant quelques minutes.

7.1.3 Conseils pour la cuisson des gâteaux et biscuits

- Utilisez de préférence des moules à gâteaux foncés en métal, ils permettent une meilleure absorption de la chaleur.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la qualité et de la consistance de la pâte.
- Vérifiez si le gâteau est cuit à l’intérieur : à la fin de la cuisson, piquez un cure-dent au sommet du gâteau. Si la pâte ne colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
- Si le gâteau retombe après son défournement, réduisez la température sélectionnée de 10 °C lors de la cuisson successive, en sélectionnant éventuellement un temps de cuisson supérieur.

7.1.4 Conseils pour la décongélation et le levage

- On recommande de positionner les aliments congelés dans un récipient sans couvercle au premier niveau du four.
- Décongelez le produit hors de son emballage.
- Disposez les aliments à décongeler de façon homogène en évitant de les superposer.
- Pour décongeler la viande, on conseille d’utiliser une grille positionnée au deuxième niveau pour y placer les aliments ainsi qu'une lèchefrite au premier niveau. De cette manière, les aliments ne sont pas au contact du liquide de décongélation.
- Couvrez les parties les plus délicates d’une feuille d’aluminium.
- Il est conseillé, pour une pâte bien levée, de positionner un récipient contenant de l’eau sur la sole du four.

7.1.5 Conseils de cuisson au Gril et au Gril ventilé

- Avec la fonction Gril , vous pouvez également griller vos viandes en les enfournant dans le four froid ; on conseille de le préchauffer si vous souhaitez modifier l'effet de cuisson.
- Avec la fonction Gril ventilé , on conseille en revanche de préchauffer le four avant de mettre les viandes à griller.
- On recommande de disposer les aliments au centre de la grille.

7.2 Pour économiser l'énergie

Pour économiser l'énergie durant le fonctionnement de l'appareil, on peut prendre les mesures suivantes :

- Arrêtez la cuisson quelques minutes avant que le temps normalement nécessaire ne se soit écoulé. La cuisson se poursuivra pendant les minutes restantes grâce à la chaleur qui s'est accumulée à l'intérieur du four.
- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de chaleur.
- Utilisez la fonction ECO pour les cuissons sur un seul niveau.
- Nettoyez constamment l'intérieur de l'appareil.

7.3 Tableau des cuissons

METS	POIDS	FONCTION
PATES		
LASAGNES	3 kg	Statique
PATES AU FOUR		Statique
VIANDE		
ROTI DE VEAU	1 kg	Statique ventilé
CARRE DE PORC	1 kg	Statique ventilé
PALETTE DE PORC	1 kg	Turbo
LAPIN ROTI	1 kg	Circulaire
ROTI DE DINDE	1 kg	Statique ventilé
COPPA ROTIE	1 kg	Turbo
POULET ROTI	1 kg	Turbo
VIANDES A GRILLER		
COTE DE PORC		Gril ventilé
FILET DE PORC		Gril
FILET DE BŒUF		Gril
TRANCHES DE FOIE		Gril ventilé
SAUCISSES		Gril ventilé
BOULETTES DE VIANDE		Gril
POISSON		
TRUITE SAUMONNEE	0,7kg	Sole ventilée

POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES	
1 ou 2	220 - 230	40 - 50	
1 ou 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1ER COTE	2E COTE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	

METS	POIDS	FONCTION
PIZZA		Statique ventilé
PAIN		Circulaire
GALETTE		Turbo
GATEAUX		
SAVARIN		Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		Statique ventilé
TARTE A LA CONFITURE		Statique
PATE BRISEE		Circulaire
TORTELLINIS FARCIS		Turbo
GATEAU “PARADISO”		Statique ventilé
GATEAU “PARADISO”		Statique
CHOUX		Turbo
GATEAU DE SAVOIE		Circulaire
GATEAU DE RIZ		Turbo
GATEAU DE RIZ		Statique
BRIOCHE		Circulaire
TARTE AUX POMMES		Statique
CROISSANTS (sur plusieurs niveaux)		
BISCUITS SABLES (sur plusieurs niveaux)		

Les temps indiqués dans les tableaux suivants ne comprennent pas les temps de préchauffage et sont indicatifs.

POSITION DE LA GLISSIERE A PARTIR DU BAS	TEMPERATURE °C	TEMPS EN MINUTES
1	250 - 280	6 -10
2	190 - 200	25 -30
2	180 - 190	15 -20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 et 4	160 - 170	16 - 20
2 et 4	160 - 170	16 - 20



Pour les cuissons sur plusieurs niveaux, on recommande d'utiliser exclusivement les fonctions , , ainsi que le 1er et le 3ème niveau.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.



On conseille d'utiliser les produits de nettoyage distribués par le constructeur.



N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).

8.1 Nettoyage des surfaces

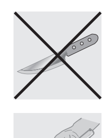
Pour une bonne conservation des surfaces du four, nettoyez-les régulièrement après chaque utilisation, après les avoir laissées refroidir.

8.2 Nettoyage ordinaire quotidien

Pour nettoyer et entretenir les surfaces (cuivre, laiton, peintes, etc.), n’utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ni acides à base de chlore.
Mode d’emploi : versez le produit sur un chiffon humide et passez-le sur la surface, rincez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux ou en microfibre.

8.3 Taches d'aliments ou résidus

Evitez absolument d’utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.
Utilisez les produits normalement préconisés, non abrasifs, en vous servant éventuellement d’ustensiles en bois ou en plastique. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux ou une peau de chamois.
Evitez de laisser sécher à l’intérieur du four des résidus d’aliments à base de sucre (tels que la confiture). S’ils sèchent trop longuement, ils risquent d’abîmer l’émail qui recouvre l’intérieur du four.



8.4 Nettoyage des vitres de la porte

Elles doivent toujours rester bien propres. Utilisez du papier essuie-tout ; en cas de saleté résistante, lavez-les avec une éponge humide et un détergent ordinaire.

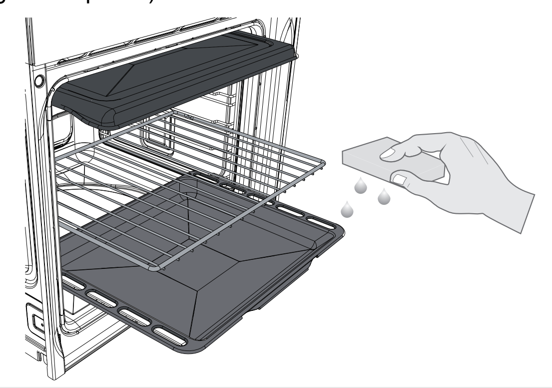


Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs pour le nettoyage des éléments en verre de la porte (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer les portes en verre du four car ils peuvent rayer la surface.

8.5 Nettoyage de l’intérieur du four

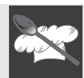
Pour une bonne conservation du four, il faut le nettoyer régulièrement après l'avoir laissé refroidir.

- Extrayez toutes les parties amovibles.
- Nettoyez les grilles du four avec de l'eau chaude et des détergents non abrasifs, rincez et essuyez.
- Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte (voir paragraphe “9.2 Démontage de la porte”).



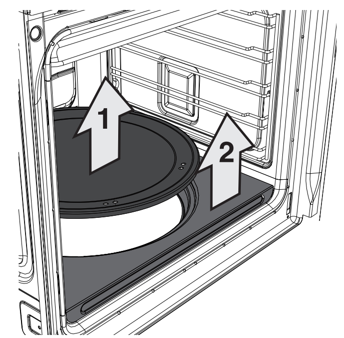


Il est conseillé de faire fonctionner le four au maximum pendant environ 15/20 minutes après l'utilisation de produits spécifiques, afin d'éliminer les résidus qui se sont déposés à l'intérieur du four. A la fin des opérations, il est conseillé de bien sécher les parties humides.



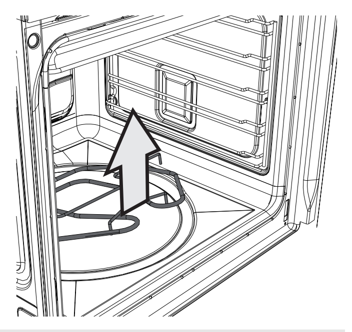
Sur les modèles pizza uniquement, effectuez les opérations suivantes avant de nettoyer la sole du four :

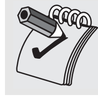
Retirez d'abord la plaque à pizza puis la base sur laquelle elle est positionnée. La base doit être soulevée vers le haut de quelques millimètres puis extraite vers l'extérieur.



Soulevez de quelques centimètres vers le haut l'extrémité de la résistance inférieure et nettoyez la sole.

Pour replacer la base d’appui de la plaque à pizza, poussez-la contre le panneau sur le fond du four et abaissez-la pour de manière à ce que la plaquette de la résistance s'encastre dans la base.



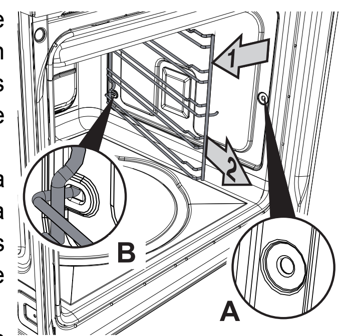


A la fin des opérations, séchez minutieusement les parties humides.

8.5.1 Démontage des glissières

Le démontage des glissières est un avantage de plus pour nettoyer les parties latérales ; en outre, effectuez cette opération chaque fois qu'on utilise le cycle de nettoyage automatique (sur certains modèles uniquement).

- Pour démonter les glissières, tirez la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis extrayez-la des logements situés à l'arrière **B**.
- Au terme du nettoyage, répétez les opérations qu'on vient de décrire pour repositionner les glissières.



8.6 Nettoyage de la plaque à pizza (sur certains modèles uniquement)

Lavez la plaque à pizza séparément comme suit en procésant comme suit :

laissez la pierre à pizza à l'intérieur du four et activez la fonction de pyrolyse ; lorsque la pierre aura refroidi, passez un chiffon humide en microfibre pour éliminer les résidus éventuels.

- Avant de la nettoyer, enlevez les résidus brûlés sur la pierre avec une spatule métallique ou un racloir pour le nettoyage des plans de cuisson en vitrocéramique.
- Pour un nettoyage optimal, la pierre doit être encore tiède ou bien nettoyez-la à l'eau chaude.
- Utilisez des éponges métalliques ou du scotch-brite non abrasif, trempés dans du citron ou du vinaigre.
- N'utlisez pas de détergents.
- Ne lavez pas au lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper la pierre.
- La pierre humide ne peut être utilisée que 8 heures après le nettoyage.
- A l'usage, la surface de la pierre pourrait se craqueler. Ce n'est autre que la dilatation normale subie, à des températures élevées, par les émaux de revêtement de la pierre.

8.7 Pyrolyse : nettoyage automatique du four



La Pyrolyse est un procédé de nettoyage automatique à haute température qui dissout la saleté. Ce procédé permet de nettoyer l’intérieur du four avec une facilité extrême.



Durant le premier cycle de nettoyage automatique, des odeurs desagreables peuvent se degager ; elles sont dues à l'evaporation normale des substances huileuses de fabrication. Ce phenomene est tout a fait normal et disparait apres le premier cycle de nettoyage.



Avant de commencer le cycle de nettoyage automatique, assurez-vous que le four ne contient pas d'aliments ni d’abondants résidus de débordement de cuissons précédentes.



Pendant le cycle de pyrolyse un dispositif de blocage de la porte empêche toute tentative d'ouverture.

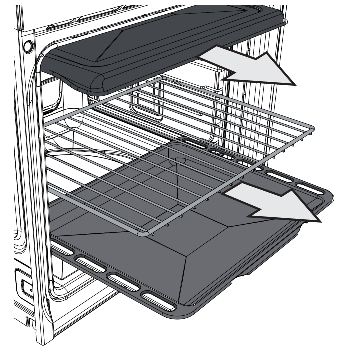


SI LE FOUR EST INSTALLE SOUS UN PLAN DE CUISSON, S'ASSURER QUE PENDANT LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE LES BRULEURS OU LES PLAQUES ELECTRIQUES DU PLAN SONT ETEINTS.

8.7.1 Avant de faire démarrer le cycle de nettoyage automatique

La Pyrolyse peut être effectuée à tout moment du jour ou de la nuit (si l'on veut bénéficier du tarif dégressif nocturne).

- Sortez tous les accessoires du four ainsi que la protection supérieure, d'après la figure.



- Démontez les glissières, voir “8.5.1 Démontage des glissières”.
- Au terme du cycle de nettoyage, lorsque le four a refroidi, introduisez les glissières en répétant dans l'ordre inverse les opérations effectuées précédemment.
- Assurez-vous que la porte du four est bien fermée.

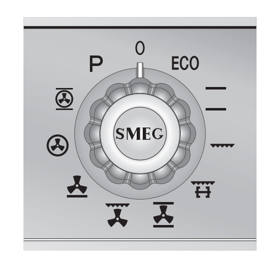
Pour programmer la durée du cycle de nettoyage, référez-vous au schéma suivant :

DUREE DU NETTOYAGE	PEU SALE	MOYENNEMENT SALE	TRES SALE
	90 MIN.	135 MIN.	180 MIN.



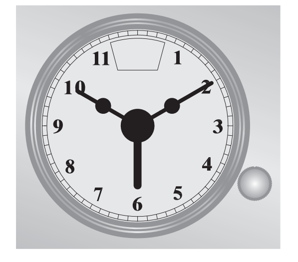
Durant le cycle de nettoyage automatique, les turbines émettent un bruit plus intense dû à l'augmentation de la vitesse de rotation ; ce fonctionnement, conçu pour favoriser la dissipation de la chaleur, est tout à fait normal.
À la fin de la pyrolyse, la ventilation continue automatiquement pendant un temps suffisant pour éviter la surchauffe des parois des meubles et de l’avant du four.

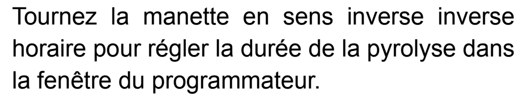
8.7.2 Sélection du cycle de nettoyage



Tournez la manette de sélection de la fonction pour sélectionner le cycle de nettoyage (Pyrolyse) P.

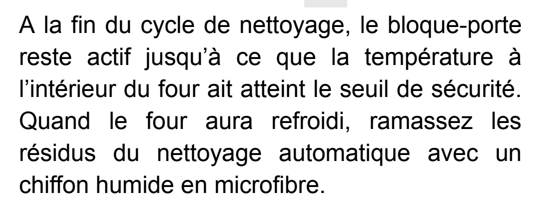
Pour démarrer le cycle de nettoyage (Pyrolyse), il faut en sélectionner la durée d'un minimum d'1 h 30 min. à un maximum de 3 heures.





Tournez la manette en sens inverse inverse horaire pour régler la durée de la pyrolyse dans la fenêtre du programmateur.

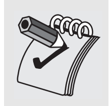
Une minute après le début du cycle de nettoyage (Pyrolyse), un bloque-porte intervient et empêche l'ouverture de la porte. L’intervention de ce bloque-porte est signalée par l'allumage du symbole .



A la fin du cycle de nettoyage, le bloque-porte reste actif jusqu’à ce que la température à l’intérieur du four ait atteint le seuil de sécurité. Quand le four aura refroidi, ramassez les résidus du nettoyage automatique avec un chiffon humide en microfibre.

Pour sélectionner un cycle de nettoyage retardé, le cycle de nettoyage peut être programmé de manière à ce qu'il démarre à une heure préétablie.

Après avoir sélectionné la durée du cycle, tirez en la tournant en sens inverse horaire la manette en faisant coïncider l'aiguille et l'heure de début de cuisson souhaitée.



Il est impossible de sélectionner une fonction lorsque le bloque-porte est activé.

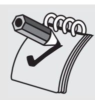
Attendez que l’indicateur s'éteigne.

9. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four exige de petites interventions d'entretien ou de remplacement des pièces sujettes à usure, telles que les joints, les lampes, etc. Les instructions spécifiques de chaque intervention de ce type sont décrites ci-après.



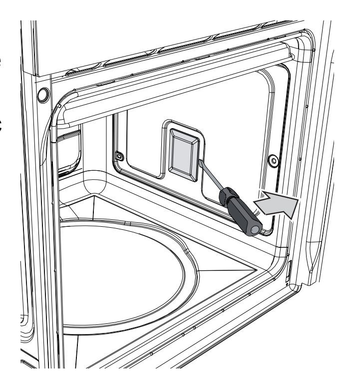
Débranchez le four avant toute intervention exigeant l’accès à des pièces sous tension.



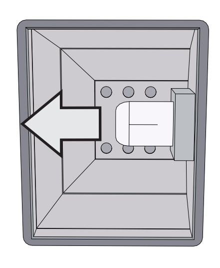
Si le problème n’a pas été résolu en effectuant l'entretien ordinaire ou en présence d’autres types de pannes, contactez le service d’assistance le plus proche.

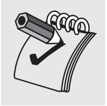
9.1 Remplacement de la lampe d’éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières (voir “8.5.1 Démontage des glissières”).
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Enlevez la lampe en l'extrayant tel qu'on l'indique.
Sur certains modèles uniquement : les lampes sont de type halogène ; il ne faut donc pas **les toucher directement avec les doigts,** mais se munir d'une protection isolante.
Remplacez l'ampoule par une ampoule identique (40W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.



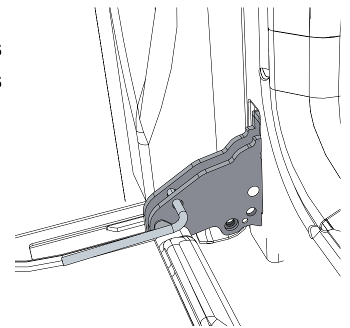


Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.

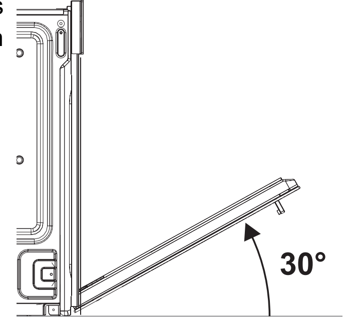
9.2 Démontage de la porte

9.2.1 Avec des pivots

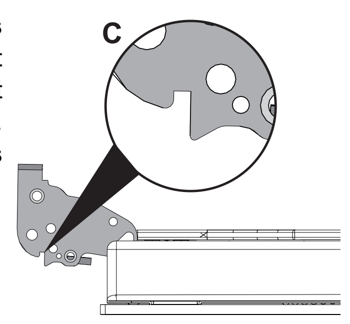
Ouvrez complètement la porte.
Introduisez deux pivots dans les trous des charnières **A** des deux charnières situées contre ces dernières et accrochez-les.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.



Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis sortez les pivots des trous des charnières.

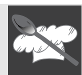


9.3 Démontage des vitres internes

On conseille de les nettoyer constamment. Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 9.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.
Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.



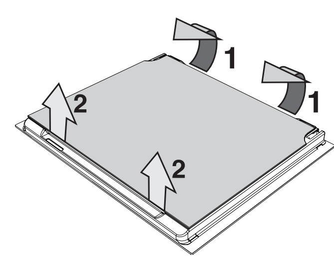
Attention : avant d’extraire les vitres, vérifier si au moins une des charnières de la porte est bloquée en position ouverte d’après le paragraphe “9.2 Démontage de la porte”. Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l’extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.





Démontage de la vitre interne :

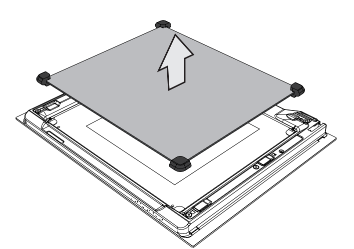
- Démontez la vitre interne en la tirant délicatement par l'arrière vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches (1).
- Ensuite, tirez la vitre par l'avant vers le haut (2).
- De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.





Démontage des vitres intermédiaires :

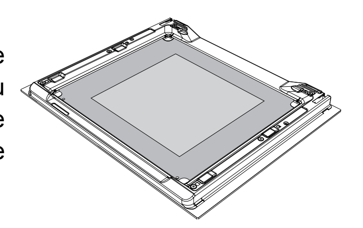
- Deux vitres intermédiaires sont accouplées au moyen de 4 blocs. Démontez les vitres intermédiaires en les soulevant vers le haut.





Nettoyage :

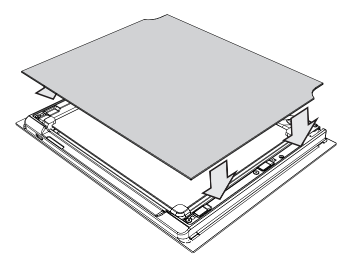
- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.





Remise en place des vitres :

- Remettez les vitres en place en suivant les opérations de démontage en sens inverse.
- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encastrer dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.

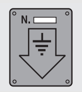


10.INSTALLATION DE L'APPAREIL

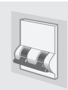
10.1 Branchement électrique



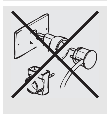
La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil.
N'enlevez jamais la plaque.



La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.

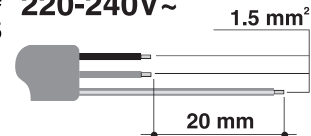


Si l'appareil est relié au secteur par un branchement fixe, il faut prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire, conforme aux consignes d'installation, placé dans une position facile d'accès et proche de l'appareil.

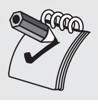


Si vous utilisez un branchement par l'intermédiaire d'une fiche et d'une prise, assurez-vous que celles-ci sont du même type. Evitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.

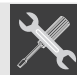
Fonctionnement à 220-240 V~ : utilisez un câble tripolaire de type H05V2V2-F (câble de 3 x 1,5 mm^2).



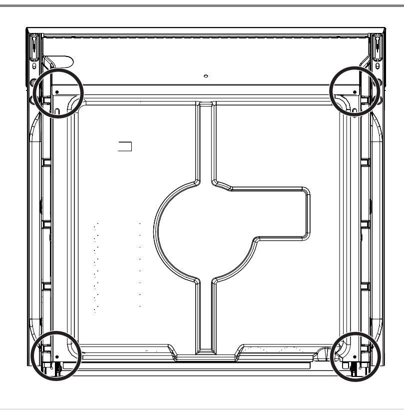
L'extrémité du fil de mise à la terre (jaune-vert) à brancher sur l'appareil devra dépasser d'au moins 20 mm.



ATTENTION : Les valeurs indiquées se réfèrent à la sélection du conducteur interne.



10.2 Remplacement du câble



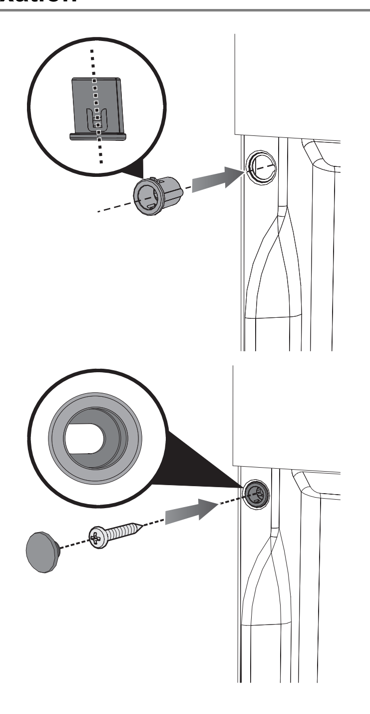
En cas de remplacement du câble d'alimentation, démontez le carter en desserrant les vis pour accéder au bornier.

Remplacez le câble. La section du câble ne doit pas être inférieure à 1,5mm² (3 x 1,5).
Assurez-vous que les câbles (four ou plan de cuisson éventuel) suivent le parcours optimal de manière à éviter tout contact avec le four.



ATTENTION : *Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à* ***1,5 - 2 Nm.***

10.3 Introduction des douilles de fixation



Pour une fixation correcte de l'appareil au meuble, introduirsez d'après la figure, les douilles fournies sur la façade.

Après avoir positionné l'appareil dans le logement prévu, fixez-le au meuble avec les vis. La douille permet d'obtenir une inclinaison de la vis d'environ 30°.
Après avoir fixé l'appareil, couvrez la douille avec les caches fournis.

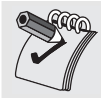
10.4 Positionnement du four



N'utilisez pas la porte comme un levier pour encastrer le four dans le meuble. N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.

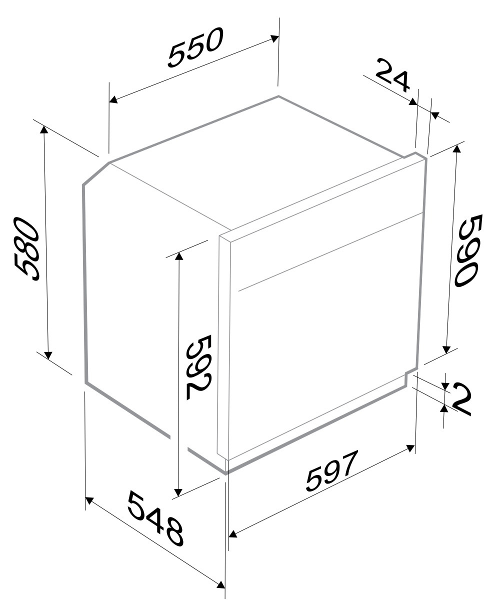


Il est conseillé d'installer le four avec l'aide d'une deuxième personne.



La base d'appui du four doit être complète d'après les figures ci-après.

L'appareil est conçu pour être encastré dans des meubles quelqu'en soit le matériau, à condition qu'il résiste à la chaleur. La figure ci-contre illustre les encombrements indicatifs de l'appareil.



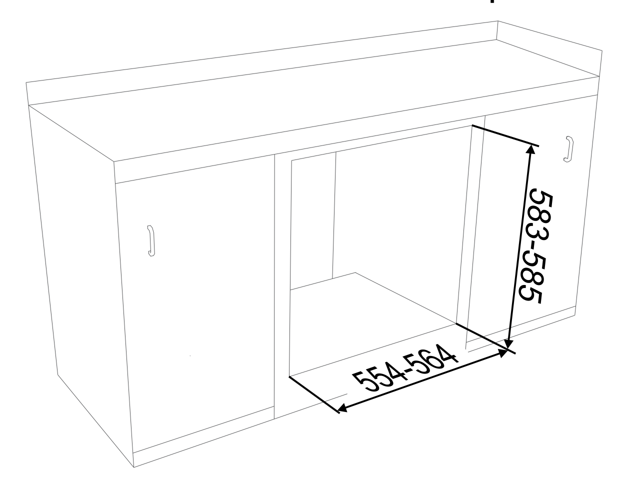
Pour **le positionnement sous les plans de travail**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.1 Positionnement sous les plans de travail".

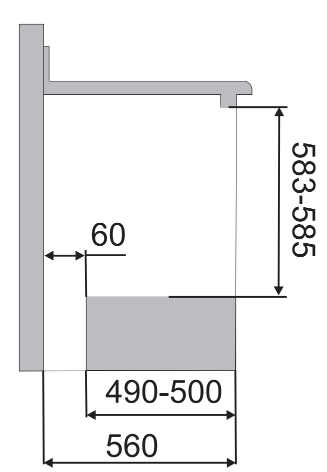
Pour **la mise en place en colonne**, respectez les dimensions indiquées au paragraphe "10.4.2 Positionnement en colonne", en tenant compte du fait que, dans la partie supérieure/arrière, le meuble devra présenter une ouverture de 35-40 mm de profondeur.

Pour les installations sous le plan de travail, assurez-vous que la partie arrière/ inférieure du meuble dispose d'une ouverture d'environ 60 mm (d'après les figures suivantes).

Pour le positionnement et la fixation d'un éventuel plan de cuisson, consultez les instructions fournies avec ce genre d'appareil.

10.4.1 Positionnement sous les plans de travail





10.4.2 Positionnement en colonne

